since 1960 No.536

事務局 〒955-0092 三条市須頃1-20 三条商工会議所内5F
tel.（0256）32-7881 fax.（0256）32-7877
E-mail. kumiai@kanamono.gr.jp
URL. http://www.kanamono.gr.jp
編 集 三条金物卸商協同組合情報発信委員会

―― 不易流行 ――

今こそイノベーション、創造と決断、更なる進化と成長へ！

ワンポイントセミナー特集（安全対策セミナー）

NPO法人 日本テクニカルデザイナーズ協会 PLアドバイザー 小林孝夫氏によるPL法セミナー

全6回開催されたPL法セミナーの後半3回、9月・10月・11月に開催されたセミナーを今月はまとめて掲載いたします。

第4回目（9月21日㈬開催）

前回までのおさらいとして、勘違いしやすいことだがPL法から逃れるということはできない。商品を製造したり、販売している以上、何かあった際の責任を負う必要があり、その責任を放棄することはできない。責任がある以上、PL法をまっとうしなくてはならない。PL法は被害者・消費者を守る法律であることから、事故・被害が起きないようにするのが対策となる。

前回のPLPでは予防策としてリスクアセスメントの徹底ということがあったが、今回の講義はPLD『プロダクト・ライアビリティ・ディフェンス』すなわちPL事故発生後対策。PL事故が発生したら 1.初期対応 2.被害者救済につきる。初期対応がまずかったために、その後大きな問題に発展した事例は数多く、中小企業だけでなく大企業もその間違いを犯すことがある。

多くの方が間違えやすいのだが、PL事故というのは示談交渉ができない。優秀な弁護士・保険会社がいたとしても、アドバイスはもらえるが被害者との折衝は企業が行わなくてはならない。それだけに初期の対応は迅速が重要。目安としては48時間以内と言われている。そのまえに被害者の安否を確認するのは当たり前のことだが。

まず、お客様（被害者）からの連絡（クレーム）を聞き取るのをどうするか。誰が？どのようなことを聞くのか？誰が出ても問題ないように、いつ・どこで・誰が・状況・使用方法云々といった聞き取りシートのようなフォーマットを製作しておくと非常に有効。また連絡体制はどうなっているか。土日に発覚した場合、決裁者までどのように連絡が行くのかを決めておく必要がある。JR北海道のように、事故発生してから会社に来るまで社長がその内容を把握できなかったというのは言語道断。

最後に、消費者庁は"取扱説明書をよく読み、使用上の注意を守りましょう"とあらゆるところに記載している。裏を返せば、取説がないということは命取り。商品の能力を100%発揮できるのは取説にかかっている。〜するなという書き方ではなくこういう風に使ってくださいというような書き方にするだけで、トラブルが激減した事例もあるので、取説を充実させましょう。

第5回目（10月18日㈫開催）

OEM・PB（プライベートブランド）はたとえ製造していなくても、表示販売だけしていたとしても、PL法の対象となる。製造者として問題が起こるのは欠陥があることに起因する。その欠陥とは①設計上 ②製造上 ③表示上 の3つの問題があることを理解しなくてはならない。

PL法の対策としては事故を起こしてからではなく、事故を起こさないことが義務であり責任

（↙次のページへ）

である。安いからといって安易なPBやOEMに走ってしまうと、その後の問題が発生したりして高くつく場合がある。

PL法適用後、取扱説明書には注意書きが何個も書かれているものが多い。しかしこれらはなんのPL対策でもない。真のPL対策は事故を起こさないこと。事故を起こさないということは、誤使用をなくし正しく使用してもらうこと。そこで取扱説明書が非常に鍵となってくる。取扱説明書の目的は注意書きを羅列することではない。

①製品の使用方法を限定し、製品の誤使用による事故を未然に防ぐ。

②事故に至った場合の事業者、使用者それぞれの責任を明確にすること

目的を達成するための機能として次の5項目は取扱説明書にいれたい。

①使用前に確実に読んでもらえる機能

②購入してから消費廃棄するまでに必要な安全上の情報

③取り除けないリスクの回避手段

④注意喚起

⑤トラブル回避のための必要事項。Q&Aなど

●広告やカタログとの違い

カタログは販売促進が目的…買う前

取扱説明書は製品購入後に読むもの。本来の機能が十分に発揮され事故がおきないよう文章でしっかりと使用方法を限定することが必要。

●取扱説明書のガイドライン

着目する点としては

・保管性（大きさ・厚み・長期保管）

・視認性（フォント・サイズ・文字色・レイアウト等）

・機能性（内容の構成順や必要な項目）

・データ状況（データ量・イラスト作成・10年間のデータ保管上）

・その他（本体表示と整合性）

第6回（11月5日㈯開催）

■取説を作ってみる

第5回目で教わったガイドラインに沿いながら、鍛冶集団の包丁を元に2グループで取説を考えてみるワークショップを行いました。

取説目的の製品の使用方法を限定ということから商品の定義つけとして5W1Hが非常に重要となる。何か・誰が・いつ・どこで・何のため・どうやってという観点で項目を洗い出し"何々がだめ"ということではなく、"これをすることに使用"と限定することが取説にとって一番重要。

「子供だから包丁をつかってはだめ」ではなく、切れる包丁を子供のうちから使ってほしいということから、子供にも分かりやすい取説にしたり、台所・食品を切ることだけに使用と限定することが大事となってくる。包丁に至っては刃を触れば切れる。誰しもわかっていることではあるがどうしても取り除けないリスクであることから製品特有のリスクについては明記を必ずする。包丁においてもいろんな種類の包丁があるので、それぞれに応じた取説が必要となってくる。

6回の講習で終了となるが今回まとめた内容を、一度取説にしてみて、検証してみるということでどこかで場所をもうけ、改めて集まることとなりました。

第5回 三条金物卸商協同組合正副理事会が開かれました

去る10月14日㈮正午より三条ロイヤルホテルにて第5回の三条金物卸商協同組合の理事会が開かれました。出席者は委任状4名を含めて各理事・各委員会の正副委員長の19名でした。

最初に高森理事長より先日の韓国視察ツアーの御礼と報告の後に引き続き、組合員の葬儀の際の「組合旗」の掲出基準を明文化してはどうかという提案がありました。これには出席者から様々な意見が出ましたが、この場では決まらず次回の理事会までに意見を持ち寄るとのこととなりました。次に年賀はがきについての対応の件では、昨年までの実績状況と収支を踏まえ今年は組合として「扱わない」ことと決めました。また新規収益事業の一つｉＰｈｏｎｅの契約状況について事務局から連絡、これからもプロモーション活動を推進していくことを確認しました。

次に福利厚生委員会からは10月29日の刃物の見方体験研修会、バトンパス委員会

韓国の食文化に触れて

三条商工会議所金物卸部会では、9月29日～10月1日の日程で韓国・ソウル視察研修を実施しました。

視察目的のメインでもありますMBC建築博覧会（5日間で30万人が訪れる展示会）、清渓川金物・工具市場、ロッテマート、イーマートトレーダーズ、ホームCC視察など韓国の業界状況、消費動向、韓国ならではの新しい戦略等の目的だけでなく、韓国の習慣、食事や歴史と文化などにも触れてきました。

韓国と言えばキムチ、キムチと言えば韓国。しかし、このキムチは韓国内での消費量は年々、減少しています。日本と同じで、食生活の欧米化が進み若い世代がキムチを食べるのが少なくなってきているようです。しかしまだまだ韓国人にとってキムチはなくてはならない料理ですが、どのレストランにもキムチのメニューはありません。それはどのお店もキムチはサービスで無条件で運ばれてくるからです。それ以外でもナムル、カクテキ等も注文しなくても運ばれてきます。もちろんおかわり自由です。

初日の夕食は「ゴインドル」にてカルビ焼肉・冷麺。カルビは目の前でハサミで切って焼きます。お肉の種類はカルビ、ミノ、ロース、牛タンがあります。日本でもミノが好きな方は多いと思いますが、韓国でもミノは人気メニューの一つ。冷麺は水冷麺とピビン冷麺（辛い）の二種類があり、食べる時には好みに応じてお酢やからしなどを加えます。夏の暑い時に食べるイメージがありますが、平壌では冬に食べる習慣があるようです。

二日目の昼食は「土俗村」にてサムゲタンを試食。鶏一羽に高麗人参、もち米などを入れて煮込んだ栄養食です。韓国人は暑い夏にこのサムゲタンを好んで食べます。昔からサムゲタンは夏バテしがちな体に栄養を補給するメニューとして人気があるそうです。韓国では、土用の丑の日にも食べます。日本でウナギを食べるのと同じようなものです。

二日目の夕食は「龍水山」にて韓定食（開城料理）。開城料理は、のちの朝鮮王朝宮廷料理のルーツともいえるほど格式の高い料理です。さまざまな地方の食材が使われ、あっさりと上品な口当たりで、食材の味を吟味しながら食事を楽しむことができる料理です。

文禄・慶長の役でこんな話があります。1592年、豊臣秀吉率いる武士達が朝鮮半島に出征した際に、武士の足が冷えないように靴の中に唐辛子を突っ込んでいたとのことです。豊臣秀吉が朝鮮半島から撤退してからも栽培がつづき、漬物に唐辛子を使用するようになりました。その漬物が今でいうキムチです。もしかしたらキムチが出来たのは秀吉のおかげかな。韓国人ははじめて唐辛子を朝鮮に持ち込んだ秀吉に感謝ですね。

（K.T.）

からは共催事業の韓国視察報告と製品安全対策セミナーの案内と報告及びガラクタ市の実施報告、情報発信委員会からは紙面構成などと各委員長から現在の活動報告が行われました。

協議事項としては前回に引き続き利商連への三条地区としての提案事項を協議し利商連の会合の際には適宜対応する。金山神社の秋季大祭については正副理事長で対応する。アルビレックス新潟に対する追加の支援金については招待券等の拡充の要望を付帯して応じることが承認されました。

理事会の様子

平成 23 年度 12 月号会務報告

開催日	会議	内容	出席者
11/5(土)	第6回 ワンポイントセミナー 製品安全対策セミナー（全6回）	PB 商品、OEM 商品の製品安全対策 表示製造者の製品安全対策について 講師：㈲県央総合保険事務所 小林　孝夫 氏	6社 7名
11/7(月)	情報発信委員会	金物ニュース 12 月号編集について	7名
11/14(月)	正副理事長・総務委員会合同会議	1. 第 10 期理事長選任について 2. その他	7名
11/24(木)	11:00 〜 正副理事長・正副委員長会議	1. 利商連地区組合の提案事項について 2. 金山神社秋季大祭について 3. アルビレックス新潟支援金について 4. その他	10 名
	12:00 〜 役員会	★ 11:00 からの会議同様、ほか	16 名

共同事業利用実績

【高速道路共同支払事業】

東日本高速道路㈱	利用額	組合員割引額	組合分	カード 1 枚平均
10 月分（50 件）	8,679,886	1,424,637	392,229	30,407
3 社高速道路㈱ 10 月分合計	首都高速道路㈱	阪神高速道路㈱	本州四国連絡高速道路㈱	オリックスカード利用額
首都・阪神・本州 合計 ¥631,340	367,860（38 件）	175,940（13 件）	87,540（8 件）	7,063,571（103 件）

		切手・印紙	西山カートン	セッツカート
10 月分	利用額	2,522,810	410,270	12,285
	手数料	59,468	23,444	702

三条街ある記

④「鍛冶の風景」

鍛冶―鉄を鍛え形を作り上げてゆく。

鍛冶の奏でる鎚音は時にリズミカルに「トンテンカン♪トンテンカン♪」と心地よく響き、時に「ガシャ、ガシャ、ガシャーン」と騒々しくけたたましい音に変わり、やがて道具としての魂が吹き込まれてゆく。

私が父から金物の問屋を継いだ頃の日本は高度成長期を迎え、鍛冶屋は夜なべをするほどに忙しく、問屋は鍛冶屋への催促に日々追われるほどであった。

自転車に馬罷を付け羅紗切や花鋏や包丁、馬斧や鋸や鉋などの鍛冶屋廻りをするが、その頃は納期などは守らなくて当たり前、

「ま〜だ出来ねけ、なにしてがんだてばぁ、早よこしょえてばぁ」

生き馬の目を抜くと言われるほどに気風の荒い鍍冶屋の言葉がはね返ってくる。

「馬鹿言うてんなてば！　なにそんげ早よ出来ろばし、もう十日ばか待たっしぇあ〜」

取りつく島もない返事に時には喧嘩腰にもなるが、そのまま引き下がってはあきんどの恥、世間話に話題を変えたり、機嫌をとるために時には一升瓶を下げて行ったりもした。

言葉は荒いが付き合えばさっぱりした気性の職人が多く、無愛想な割には温かい気持も持ち合わせており、一旦入り込めば打ち解けて話せるが、そこへ行くまで私も随分苦労したものである。

鍛冶屋が密集する仲之町や横町、居島などでは、暑い夏は開けっぴろげで仕事をしていたので何を作っているか表から見えたし、暑さしのぎに上半身裸で鎚を振るっていた。

また、今の様に公害など言わぬ時代だったので、鍛冶屋はコークスの燃えカスや鉄の屑を捨てるので、道が赤い錆び色で硬く盛り上がっていた。

その一角に夫婦で包丁を打つ鍛冶屋があった。

鍛冶場を覗くと赤っぽく錆び色がかった土間に、左足でふいごを押して火床に風を送りコークスを熱して鉄を赤めている。

それを鍛冶屋箸で掴み金床の上に乗せ鎚で鍛え、別に赤めた鋼を割り込み叩きながら延ばしてゆくが、奥さんが向こう鎚を打つその鎚音はテンポ良く無駄の無い動きで、煎餅ほどに薄く伸ばした包丁の形が現れてくる。

再び火床で赤めて焼き入れに入るが、刃の焼き入れ温度は親父さんの吸うキセルの煙草の火の色が目安との事で、焼き入れの水槽に手早く入れると、「ジュバァーッ」と水煙りを上げて刃物の命の切れ味が生まれる。

その頃はまだ地金に鋼を割り込んだ複合材や、プレスによる型抜きが開発されていなかったので殆んどが手作業で、そこがまた職人の腕の見せ所でもあった。

黙々と刃物と向き合うその姿には恐ろしい程の気迫さえ感じさせるし、鍛冶場には神が宿るかと思えるほど張りつめた空気が漂う。

仕上がって黒光りするその包丁はまさに道具の美しさを放ち、しかも勘で鍛えた包丁は寸分狂わぬ出来栄えであった。

そんな鍛冶の姿も時が過ぎ機械化が進み、工業団地に移転をした所も多く、昔ながらの手作りの名人の技が時の流れに翻弄され押し流されてゆく。

また中国をはじめ海外からの廉価攻勢に押され仕事を奪われてゆく。

当初は「安かろう、悪かろう」が、最近は「安くて良質」に変わりつつあり、日本にとってはますます脅威になってきている。

また百均店でも海外からの安い包丁が売られており、切れ味を言わなければ当座は充分使える。

更に時代の変化に伴い、家庭での料理包丁は昔は出刃、刺身、菜切りと最低三丁は備えていたが、今はスーパーであらゆる惣菜が揃うので、ペティナイフ一丁だけでも足りる便利な時代になった。

大工道具も、建築部材は工場で切り込んで、現場ではそれを組み立てるだけの工法に変わり、鋸の切り屑や、飽の削り屑も見当たらない道具を必要としない時代になってきた。

更に長引く不況が追い打ちをかけ、鍛冶屋の仕事は減り、後継者も減って厳しい環境に追い込まれてゆく。

先日久しく仲之町や横町の鍛冶の集落した辺りを歩いてみたが、そこにはあの赤錆びした道も、あの懐かしい「トンテンカン♪」の鎚音も聞こえない静かな住宅街に変わっていた。

鍛冶屋は郊外に移転したり、廃業をしたようであった。